



## **CASTAGNOLE CON SALSA DIPLOMATICA ALLE ARANCE BIO**

### **Ingredienti**

#### ***Per i tortelli***

500 gr. di acqua  
15 gr. di zucchero  
10 gr. di sale  
250 gr. di burro  
450 gr. di farina  
600 gr. di uova  
Olio per friggere

#### ***Per la salsa diplomatica alle arance bio***

250gr. di panna  
250 gr. di succo di arancia  
75 gr. di zucchero  
125 gr. di tuorli d'uovo

### **Procedimento**

#### ***Per i tortelli***

Sciogliere il burro, il sale e lo zucchero nell'acqua; appena bolle aggiungere la

farina e formare il pastello.

Poi aggiungere le uova sbattute a filo.

Appena pronto il composto stampare e cuocere in forno a 170° circa per 4/5 min.

Abbatere e friggere da congelate.

### ***Per la crema***

Portare a leggero bollore la panna, il succo e una parte di zucchero.

Spegnere e tenerlo in caldo.

In una casseruola montare i tuorli con lo zucchero.

Diluire il composto con la parte liquida e versare a filo.

Porre sul fuoco e, a calore minimo, cuocere mescolando finché la crema si addensa senza che raggiunga il bollore (dovrà raggiungere una temperatura compresa tra gli 82-84°).